

Kömeç Lapası

Malzemeler:

1/4 bulgur

1/2 ince kıyılmış kömeç

1 baş sarımsak

1kaşık tereyağı

1/2 kg yoğurt

1 kaşık salça

yeterince tuz ve pul biber.

Hazırlanışı:

Salça ve yağ ile kömeç iyice kavrulur. Üzerine bulgur eklenir. 1–2 dakika sonra üzerini örtecek kadar su eklenerek pişmeye bırakılır. Pişen yemek servis tabağına alındıktan sonra üzerine dövülmüş sarımsak ve yoğurt karışımı dökülür. Tereyağı ise bir tavada eritilerek yemeğin üzerine dökülür.

ADANA MUTFAGI